

<<干制果蔬生产技术>>

图书基本信息

书名：<<干制果蔬生产技术>>

13位ISBN编号：9787122048943

10位ISBN编号：7122048942

出版时间：2009-5

出版时间：化学工业出版社

作者：孙术国 编

页数：199

字数：184000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<干制果蔬生产技术>>

### 前言

与世界发达国家相比较，我国果蔬干制技术并不落后，但在果蔬干制食品生产方面工艺简单，设备陈旧，新产品少，因此研发、生产人员的素质有待进一步提高。

目前，图书市场上鲜有专门针对果蔬干制技术的图书，而可供参阅的文献多为散在的科研文献。

基于此现状，作者在从事多年果蔬干制技术科研和产品研发的基础上，结合最新的技术和产品进展，编写了本书，旨在促进果蔬食品加工企业技术人员整体技术水平的进步，以适应激烈的市场竞争。

本书密切联系果蔬干制生产实际，结合目前国内外果蔬干制领域的最新动态，按照干制果蔬生产所要求的技术范围和深度编写。

在已有果蔬干制生产的理论基础上，充分总结干制果蔬生产工艺中的经验和教训，力求内容实用、深入浅出、图文并茂。

在上述指导思想下，我们组织了国内从事果蔬生产研究的相关院校以及研究所的专家共同努力，完成了这本书的编写。

本书的编写得到了国内多个食品相关院校以及研究所的专家的支持和吉首大学化学化工学院颜文斌教授、欧阳玉祝教授，吉首大学食品科学研究所麻成金教授、顾仁勇副教授、黄群老师的大力支持和帮助，化学工业出版社的编辑为本书的出版做了大量细致且专业的工作，在此一并表示衷心的感谢！

## <<干制果蔬生产技术>>

### 内容概要

本书是一本全面介绍果蔬的干制技术的实用指南，既总结了国内外相关企业广泛适用的干制技术，又介绍了14种水果、19种蔬菜的68例生产实例；生产工艺和原理从选料、原料处理、工艺流程和操作要点，到最终的果蔬渣等废弃物的再加工利用全部收入书中；干制果蔬产品实例，既选取了近年来市场上新兴流行品种，如苹果脆片、花生脆枣、纸蔬菜，又包括了较传统的水果干、蔬菜干、果蔬脯等。

本书可供果蔬干制食品生产以及果蔬干制科研开发等工作的技术人员参考和阅读，也可作为大中专院校产品、食品加工专业教学的参考书，以及农业科技致富的培训教材。

## &lt;&lt;干制果蔬生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 果蔬营养及干制过程中的变化规律 第一节 碳水化合物及干制过程变化规律 一、糖 二、淀粉 三、果胶物质 四、纤维素和半纤维素 第二节 蛋白质、矿物质、维生素及干制过程变化规律 一、蛋白质 二、矿物质 三、维生素 第三节 有机酸、含氮物质、水分、色素及干制过程变化规律 一、有机酸 二、含氮物质 三、水分 四、色素 第二章 果蔬干燥前生理、贮藏方式、干制前原料处理与干制 第一节 果蔬干燥前(采摘后)生理与干制产品品质关系 一、呼吸生理 二、蒸腾作用 第二节 果蔬原料贮藏与干制产品品质关系 一、常温贮藏 二、低温贮藏 三、果蔬的气调贮藏 四、辐照、电离贮藏 五、新技术应用到果蔬干制前的贮藏 第三节 果蔬干燥前处理与干制产品品质关系 一、整理与挑选 二、原料的分级 三、原料预冷处理 四、原料清洗 五、部分原料去皮处理 六、部分原料切分、去核(心)、修整、破碎处理 七、果蔬烫漂 八、原料的抽真空处理 九、果蔬护色 第三章 果蔬干燥方法及工艺 第一节 烘干干燥 一、烘干干燥理论基础 二、烘干干燥使用的设备 三、干燥过程水分变化规律 四、干燥工艺路线及关键点控制 五、烘干干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第二节 喷雾干燥 一、喷雾干燥理论基础 二、喷雾干燥使用的设备 三、喷雾干燥工艺路线及关键点控制 四、喷雾干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第三节 滚筒干燥 一、滚筒干燥理论基础 二、滚筒干燥使用的设备 三、滚筒干燥工艺路线及关键点控制 四、滚筒干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第四节 流化床干燥 一、流化床干燥理论基础 二、流化床干燥使用的设备 三、流化床干燥动力学 四、流化床干燥工艺路线及关键点控制 五、流化床干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第五节 远红外干燥 一、远红外干燥理论基础 二、远红外干燥使用的设备 三、远红外干燥动力学 四、远红外干燥工艺路线及关键点控制 五、远红外干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第六节 真空冷冻干燥 一、真空冷冻干燥理论基础 二、真空冷冻干燥使用的设备 三、真空冷冻干燥工艺路线及关键点控制 四、真空冷冻干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第七节 微波干燥 一、微波干燥理论基础 二、微波干燥使用的设备 三、微波干燥工艺路线及关键点控制 四、微波干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第八节 渗透干燥 一、渗透干燥理论基础 二、渗透干燥使用的设备 三、渗透干燥动力学 四、渗透干燥工艺路线及关键点控制 五、渗透干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第九节 真空油炸干燥 一、真空油炸干燥理论基础 二、真空油炸干燥使用的设备 三、真空油炸干燥工艺路线及关键点控制 四、真空油炸干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第十节 高压脉冲预处理干燥 一、高压脉冲预处理干燥理论基础 二、高压脉冲预处理干燥使用的设备 三、高压脉冲预处理干燥工艺路线及关键点控制 四、高压脉冲预处理干燥的优点及其在果蔬干燥中的应用前景 第四章 干制果蔬品质控制及安全性 第一节 影响果蔬干制品质量的主要因素 一、原料的选择 二、原料的预处理 三、干制的方法 四、干制品的处理和包装贮藏 第二节 果蔬干制产品的质量指标 一、果蔬干制产品的感官指标 二、果蔬干燥产品理化指标及营养指标 三、果蔬干燥产品卫生指标 第三节 果蔬干燥品质控制关键点及危害分析 一、HACCP在龙眼干燥生产中的应用的举例 二、HACCP在干香菇生产中的应用 三、HACCP在出口真空冻干大蒜生产中的应用 四、HACCP冷冻干燥小香葱生产中的应用 五、HACCP在真空低温油炸果蔬脆片生产中的应用 第五章 干制果蔬生产具体实例 第一节 水果干制生产工艺及产品风味特点 一、苹果 二、梨 三、柑橘 四、香蕉 五、桃 六、荔枝 七、芒果 八、葡萄 九、柿子 十、杏 十一、菠萝 十二、山楂 十三、梅 十四、枣 第二节 蔬菜干制生产工艺及产品风味特点 一、大白菜 二、胡萝卜 三、马铃薯 四、黄花菜 五、番茄 六、青椒 七、竹笋 八、菜豆 九、香菇 十、洋葱 十一、大蒜 十二、大球盖菇 十三、南瓜 十四、茄子 十五、苦菜 十六、薇菜 十七、菠菜 十八、蕨菜 十九、藜蒿 第六章 干制果蔬副产品综合利用 第一节 干制果蔬副产品种类 一、果蔬皮副产品 二、果蔬渣副产品 三、果蔬核仁或种子副产品 第二节 干制果蔬副产品加工 一、干制果蔬副产品初加工 二、干制果蔬的深加工和精加工 参考文献

## <<干制果蔬生产技术>>

### 章节摘录

插图：第一章 果蔬营养及干制过程中的变化规律 果蔬中具有营养功能的物质称为营养成分，即指能够在生物体内被消化、吸收、具有供给能量、构成体质及调节生理功能等作用的物质，主要包括碳水化合物、蛋白质和维生素等。

果蔬含水分多在90%以上，糖类化合物和蛋白质不高，但它们富含多种维生素、丰富的无机盐及膳食纤维，这些物质在果蔬干制过程中会发生物理化学变化。

第一节 碳水化合物及干制过程变化规律 果蔬的干物质中主要成分包括碳水化合物，包括糖、淀粉、果胶物质、纤维素和半纤维素等。

一、糖 糖是果蔬甜味的主要来源，是其贮藏物质之一，主要包括单糖、二糖等可溶性糖。

糖普遍存在于果品和部分蔬菜中，它的变化直接影响到果蔬干制品的质量。

可溶性糖是果蔬的呼吸底物，在呼吸过程中分解放出热能。

不同种类的果蔬，含糖量差异很大，各种糖的多少因果蔬种类和品种等的不同有所差别。

而且果蔬在成熟和衰老过程中，含糖量和所含糖的种类也在不断变化。

果蔬含糖量在贮藏过程中趋于下降，但有些种类的果蔬，由于淀粉水解所致，使含糖量有升高现象。

<<干制果蔬生产技术>>

编辑推荐

《干制果蔬生产技术》由化学工业出版社出版。

<<干制果蔬生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>